

Malvaviscos

PASO A PASO



\$22.00 USD \$3.00



HECHO EN MEXICO





Año 2 • No. 09

Consorcio Editorial JM, S.A. de C.V.

Presidente: Jorge L. Álvarez Vega
Vicepresidente: Raúl Traslosheros
Béjar Producción y Circulación: Blanca Álvarez
Director Editorial: Leticia Díaz Pineda
Director gráfico: Mariano Lara H.
Producción Gastronómica: "Escuela Mexicana de Cocina"
Diseño, Fotografía, Retoque Digital y Corrección de Estilo: Grupo Vega
Estos cargos son honoríficos

Oficinas: Nogal No. 49, Col. Santa Ma. La Ribera, México D.F. C.P. 06400 Tel. 5541-4464

Impresión de interiores y portada:
Editorial de Impresos y Revistas S.A. de C.V. Emilio Carranza No. 100, Col. Albert-Zacahuizco, Deleg. Benito Juárez, México, D.F., CP 03550 Tels.: 5672-0399 / 5532-0004
No. de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo: 04-2005-030717302700-102
No. de Certificado de Licitud de Contenido: 10982
No. de Certificado de Licitud de Título: 13409
Distribución en el Distrito Federal por la Unión de Expendedores y Votadores de los Periódicos de México, A.C., Calle Guerrero No. 50 Col. Guerrero Tels. 5591-1400 y 5591-1401, a través del Despacho Everardo Flores Serrato, Serapio Rendón No. 87, planta baja, Col. San Rafael C.P. 06470 Tel. 5128-6670.
Distribución Foránea: Codipyrsa, S.A. de C.V., Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, C.P. 06470, Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F. Tel.: 5714-3286 y 5128-8670
Locales Cerrados: Distribuidora Intermex, S.A. de C.V., Lucio Blanco No. 435, Col. San Juan Tilihuaca, Azcapotzalco, México, D.F., Tel.: 5230-9533

Venta de espacios publicitarios:

Grupo Comercial Acal
Tels.: 5611-3684 y 5611-3780
gcdal-direccion@prodigy.net.mx

La editorial no se hace responsable del contenido de los anuncios y ofertas realizadas por los anunciantes, ni de ideas, imágenes, materiales y productos presentados por los colaboradores en esta y otras ediciones. Prohibida su reproducción total o parcial



Impresa y Editada en México
Printed and made in México



Los malvaviscos son una esponjadita golosina de gran

aceptación entre chicos y grandes; debido a su maleabilidad, es posible crear diversas figuras y formas que incluso se han puesto de moda como adornos o presentes en diversos eventos sociales, y además de ser agradables a la vista también son nutritivos ya que contienen grenetina **D'Gari**.

Entre los diversos beneficios de la grenetina **D'Gari** (en un consumo diario de 10 g o de una gelatina mediana) están los siguientes: nutrir la piel, mantener huesos sanos, fortalecer el cabello y las uñas, además puede ayudar a prevenir dolores en las articulaciones. La grenetina es importante en la dieta de deportistas, mujeres embarazadas, niños y adolescentes como parte de una alimentación balanceada.

La grenetina **D'Gari** junto con el agua y el azúcar son los principales ingredientes de los malvaviscos, cuyo secreto para que sean esponjaditos está en el batido de la preparación, la cual debe incrementar su volumen considerablemente y producir una generosa cantidad de espuma; el sabor, el color y la presentación es al gusto de cada persona.



ingredientes básicos

Grenetina

Es un producto granulado sin color ni sabor que tiene valor nutricional. Se usa principalmente para elaborar gelatinas; además estabiliza preparaciones tanto dulces como saladas. Se adquiere a granel en tiendas de materias primas o en empaques cerrados en supermercados (en pequeñas y medianas cantidades). En los malvaviscos, la grenetina estabiliza la mezcla dándole cuerpo y volumen. En nuestras recetas utilizamos grenetina D'Gari porque es un producto elaborado con altas medidas de higiene y de gran calidad.



Miel de maíz

Este endulzante se obtiene, como su nombre lo indica, de los granos de maíz. Se recomienda para personas diabéticas y para bebés; se vende en supermercados y en tiendas de materias primas.



Agua

Es utilizada para hidratar la grenetina y para disolver el azúcar, como en toda preparación, brinda humedad y consistencia a la receta.



Azúcar

El blanco o refinado es el ideal para la preparación de malvaviscos ya que no tiene impurezas que pudieran enturbiar la mezcla.

Glucosa líquida

Es un endulzante alternativo que se obtiene del almidón del maíz mediante un proceso de hidrólisis. Es mejor conocida como jarabe de glucosa, el cual es soluble, transparente, espeso y no tan dulce como la miel de abeja; en la elaboración de los malvaviscos funciona como estabilizante, es decir, mantiene la preparación esponjadita. Se adquiere en tiendas de materias primas y en algunas tiendas de autoservicio.



Fécula de maíz

Es una harina refinada extraída del almidón del maíz, es conocida como maicena y se vende tanto en tienditas como en supermercados. Se emplea para espolvorear los malvaviscos y evitar que se peguen entre ellos; también sirve para enharinar las charolas.



Azúcar glas

Se elabora moliendo azúcar granulado hasta reducirlo a un polvo muy fino, el cual se mezcla con una cantidad mínima de fécula de maíz para evitar que se humedezca. Se emplea para espolvorear los malvaviscos.



Esencia o sabor artificial

Proporciona sabor a la preparación, es recomendable que no se exceda de la cantidad sugerida en la receta o según las indicaciones del fabricante ya que los malvaviscos podrían tener un sabor desagradable.



Colorantes líquidos

Se usan por gotas debido a que son concentrados. Para los malvaviscos, no use colorantes en polvo o en gel ya que ambos tienen otros fines dentro de la repostería. Al igual que las esencias, se adquieren en tiendas de materias primas.



Manteca vegetal

Se utiliza para engrasar las charolas o los moldes en las que se vacía el malvavisco aún caliente y líquido, es importante que después de engrasarlos se enharinen con suficiente fécula de maíz o azúcar glas.



Aceite

Es un sustituto de la manteca vegetal para engrasar las charolas o los moldes, puede usar cualquier tipo de aceite y, al igual que con la manteca, espolvoréelos con fécula de maíz o azúcar glas.

material necesario

Para la preparación de los malvaviscos se requieren sólo algunos utensilios, los cuales posiblemente ya tenga en su hogar, de lo contrario, puede conseguirlos en tiendas especializadas en artículos de cocina.

Batidora

Es el utensilio principal ya que con ella se logra la consistencia esponjadita de los malvaviscos; puede ser manual o semiprofesional.



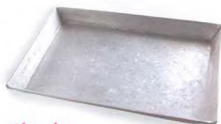
Termómetro

Se adquiere en tiendas de material para laboratorio y en farmacias especializadas, su costo es bastante accesible, al comprarlo, verifique que mida de -10 a 200 °C para que le sea útil para otro tipo de preparaciones.



Charolas

De preferencia, use las de lámina o de acero inoxidable de 20 x 30 cm (se recomiendan de esta medida debido a la cantidad de malvavisco de cada receta de este ejemplar) y que tengan paredes de 3 y 5 cm de altura.



Cortadores

Pueden ser de lámina o de acero inoxidable (en el supermercado los consigues de plástico), se conocen como cortadores de galleta. Antes de cortar la placa de malvavisco, enhárinelos con un poco de fécula o azúcar glas y, si son de lámina, de inmediato lávelos y séquelos para evitar que se oxiden.



Cucharas medidoras

Son ideales para medir fracciones de cucharadita y cucharada. Pueden ser de acero inoxidable o de plástico (estas últimas son más económicas). Se consiguen en cualquier supermercado.



Taza medidora

Como su nombre lo indica, mide fracciones de taza, dependiendo de su tamaño puede medir hasta 500 ml. Hay de vidrio o de plástico.

temperado del chocolate

Esta técnica consiste en fundir el chocolate y después mover una parte del mismo sobre una superficie para que disminuya su temperatura, con ello se puede tramar o trabajar con el chocolate para que no se agriete y tenga brillo.

- 1 kg de cobertura de chocolate semiamargo
- 80 g de manteca de cacao, fundida
- Termómetro
- Espátula



1. Trocee el chocolate, colóquelo en un recipiente y fúndalo en baño maría (el agua sólo debe llegar a 50 °C). Agregue la manteca de cacao y mezcle.



2. Vierta $\frac{3}{4}$ partes del chocolate sobre la mesa de trabajo (de preferencia de mármol, acero inoxidable, vidrio o formaica) y con la espátula muévalo continuamente hacia los lados para que disminuya su temperatura.



3. Siga haciendo lo mismo hasta que baje la temperatura del chocolate, lo identifica fácilmente porque se va espesando.



4. Regrese el chocolate al recipiente y mezcle, verifique que tenga 26 °C para que esté listo para trabajarlo y tramar o cubrir los malvaviscos.

Glas royal

1 clara

300 g de azúcar glas cernido



1. Bata la clara a punto de merengue, es decir, cuando la mezcla esté blanca y forme picos suaves.



2. Agregue poco a poco el azúcar y siga batiendo hasta que se formen picos firmes.

Sugerencia

Añada algunas gotas de jugo de limón para blanquear el glas, puede agregar esencia y color al gusto.

Malvavisco

básico



- 1 taza de agua
- 21 g de grenetina **D'Gari** (3 sobresitos de 7 g c/u)
- 2 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de la esencia que prefiera
- 1 gota de colorante líquido al gusto
- 1 charola de lámina de 20 x 30 cm, engrasada con manteca vegetal y espolvoreada con fécula de maíz

Para espolvorear:

- 150 g de azúcar glas
- 150 g de fécula de maíz



1. Caliente el agua, agregue la grenetina y mueva hasta que se disuelva; retire del fuego.



2. Coloque el azúcar en un tazón, añada la grenetina y la esencia, mezcle hasta que se incorporen.



3. Bata de 25 a 30 minutos o hasta que la preparación esté bastante espumosa.



4. Adicione el colorante y siga batiendo hasta que el volumen se incremente aún más y tenga consistencia pegajosa.



5. Vierta en la charola y deje enfriar por 3 horas o hasta que la superficie esté firme. Corte los malvaviscos al tamaño y la forma deseados. Mezcle el azúcar glas con la fécula de maíz y espolvoréelos.



Malvavisco

con glucosa

- 21 g de grenetina **D'Gari** (3 sobresitos de 7 g c/u)
- 1 taza de agua
- 1 ½ tazas de azúcar
- ½ taza de miel de maíz
- 1 gota de colorante líquido al gusto
- 1 cucharadita de esencia de piña
- 50 g de glucosa
- Batidora manual
- 1 charola de lámina de 20 x 30 cm, engrasada ligeramente con manteca vegetal

Para espolvorear:

- 150 g de azúcar glas
- 150 g de fécula de maíz



1. Hidrate la grenetina con la mitad del agua y déjela reposar hasta que se esponje.



2. En un tazón, disponga el azúcar, la miel, el colorante y la esencia; reserve.



3. Caliente el agua restante con la glucosa y mézclela hasta que se disuelva.



4. Agregue la grenetina ya hidratada y revuelva hasta disolverla; retire del fuego.

receta básica

Corte los malvaviscos al tamaño y la forma deseados. Mezcle el azúcar glas con la fécula de maíz y espolvoréelos



5. **Vierta** lo anterior al tazón con el azúcar y mezcle.



6. **Bata** durante 30 minutos o hasta que se forme bastante espuma y el volumen se incremente.



7. **Vierta** la mezcla en la charola y déjela enfriar por 30 minutos aprox. o hasta que se sienta firme al tacto.



Galletas

tipo sándwich

Rinde 30 piezas

1 receta de malvavisco con glucosa con sabor
nuez y colorante café (ver pág. 8)

60 galletas maria

1 manga con duya lisa No. 10 o 12

1. Prepare la receta del malvavisco y déjelo reposar por 15 minutos; llene la manga. Coloque una galleta boca abajo y presione la manga para aplicar una porción de malvavisco.

2. Acomode una galleta encima sin presionar, haga lo mismo con las demás galletas.



Rinde 30 piezas

1 receta de malvavisco con glucosa con sabor y colorante al gusto (ver pág. 8)

500 g de cobertura de chocolate semiamargo

20 g de manteca de cacao

- Termómetro
- Espátula de plástico

2 embudos

1 placa para chocolates

1. Tempere el chocolate como se indica en la página 5; páselo a un embudo y llene las cavidades de la placa.

2. Inmediatamente voltee la placa para que el chocolate sólo forme una capa delgada en las cavidades.

3. Con la espátula limpie la placa retirando el sobrante de chocolate de la misma, refrigere durante 3 minutos.

4. Pase el malvavisco ya frío al otro embudo y llene las cavidades. Selle con más chocolate y refrigere por 5 minutos; desmolde.



Chocolates rellenos



Malvavisco

mixto



- 25 g de grenetina **D'Gari**
- $\frac{1}{2}$ taza de agua
- 180 ml de agua
- 400 g de azúcar
- $\frac{3}{4}$ de taza de miel de maíz (180 ml)
- 2 cucharaditas de esencia al gusto
- 1 gota de colorante líquido al gusto (opcional)
- Termómetro

- 1 charola de lámina de 20 x 30 cm, engrasada con manteca vegetal y espolvoreada con un poco de azúcar glas y fécula de maíz

Para espolvorear:

- 150 g de azúcar glas
- 150 g de fécula de maíz



1. En el tazón de la batidora, hidrate la grenetina con $\frac{1}{2}$ taza de agua y déjela reposar durante 5 minutos.



2. Fúndala en baño maría hasta que esté completamente líquida.



3. Caliente los 180 ml de agua con el azúcar y la miel, mezcle hasta que se disuelvan y deje que hierva.



4. Mantenga al fuego hasta que alcance los 118 °C, retire y reserve.

Es una golosina esponjadita y suave, también es conocida en México como bombón y en otros países como masmelo, nube, esponjita o jamón dulce. La forma tradicional es un cilindro comprimido casi siempre de color rosa. Su comercialización fue en el siglo XIX debido a la industrialización, generando diversos sabores, formas, tamaños y colores.



5. Bata la grenetina y agregue poco a poco el jarabe caliente.



6. Siga batiendo hasta que se forme demasiada espuma; añada la esencia y el colorante mientras bate hasta que la mezcla incremente su volumen (30 minutos aprox.)



7. Viértala en la charola y deje enfriar durante 30 minutos o hasta que se sienta firme al tacto. Corte los malvaviscos al tamaño y la forma deseada.

Pollitos

Rinde 12 piezas

2 recetas de malvavisco mixto con sabor al gusto (ver pág. 12)

- Colorantes amarillo, lila, verde, anaranjado, azul y negro

1 receta de glas royal (ver pág. 5)

Para espolvorear:

150 g de azúcar glas

150 g de fécula de maíz

Material:

1 charola de lámina de 20 x 30 cm, engrasada con manteca vegetal y espolvoreada con fécula de maíz

2 charolas de lámina de 15 x 20 cm, engrasadas y espolvoreadas

1 cortador en forma de pollito

1 cortador mediano en forma de flor

- Palitos largos de paleta o brocheta

4 cuadros medianos de papel encerado

1. Prepare cada receta de malvavisco por separado; pinte una con amarillo y viértala en la charola grande. Divida la otra receta en dos porciones, pinte una con lila y otra con verde, vacíe cada color en una charola chica.

2. Una vez que el malvavisco amarillo se haya enfriado y esté firme al tacto, desmolde la placa y corte la mayor cantidad de pollitos posible (enharine el cortador).

3. De la misma manera, corte las flores en el malvavisco de las charolas chicas. Para formar las brochetas, en los palitos inserte (sin presionar) una flor lila, un pollito y una flor verde.

4. Forme los cornetes con el papel encerado. Divida el glas royal en 3 porciones (de una de ellas tome una mínima parte y pintela de negro), pinte cada una con amarillo, anaranjado y azul, llene los cornetes y decore las figuras, deje secar.





Rinde 40 piezas aprox.

- 1 receta de malvavisco mixto con sabor al gusto (ver pág. 12)
- Fécula de maíz, la necesaria
- 500 g de cobertura de chocolate semiamargo
- 40 g de manteca de cacao
- 100 g de nuez molida
- 1 charola grande de lámina, ligeramente honda
- 1 cucharón mediano
- Termómetro
- Espátula de plástico

1. Prepare la receta de malvavisco y resérvelo. En la charola, forme una capa gruesa de fécula de maíz y realice los huecos con el cucharón.

2. Vierta malvavisco en las cavidades hasta llenarlas, deje enfriar durante 20 minutos o hasta que esté firme al tacto.

3. Retire los bombones de la fécula y sacúdalos; temple el chocolate como se indica en la página 5 y cúbralos.

4. Espolvoree cada bombón con la nuez y refrigere por 5 minutos para que el chocolate se endurezca.



Bombones cubiertos





Rinde 10 piezas

- 1 **receta** de malvavisco mixto con sabor al gusto (ver pág. 12)
- 10 **moldes** individuales con forma de carita de ratón, engrasados con manteca vegetal y espolvoreados con fécula de maíz
- **Colorantes** líquidos negro y rojo
- **Pincel** delgado de cerdas suaves



Ratones

1. **Vierta** el malvavisco en cada molde y deje enfriar durante 25 minutos o hasta que esté firme; desmolde las caritas.

2. **Pinte** con negro el contorno de la cara, rellene las orejas y la nariz, y marque la boca y los ojos; lave el pincel y pinte la lengua con rojo. Deje secar.



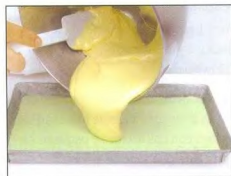


Rinde 18 piezas

- 1 ½ recetas de malvavisco mixto con sabor al gusto (ver pág. 12)
- Colorantes líquidos verde y amarillo
- 1 charola de lámina de 20 x 30 cm, engrasada con manteca vegetal y espolvoreada con fécula de maíz

Para espolvorear:

- 100 g de azúcar glas
- 100 g de fécula de maíz



Lingotes Bicolor

1. **Prepare** por separado cada receta de malvavisco; pinte la completa con verde y vierta la mitad en la charola, deje enfriar por 20 minutos
2. **Pinte** la media receta de malvavisco con amarillo y déjelo enfriar, aún líquido, vacíelo en la charola y deje enfriar.
3. **Al final**, vierta el demás malvavisco verde sobre el amarillo y deje enfriar hasta que se sienta firme al tacto.
4. **Desmolde** la placa y corte los malvaviscos en forma rectangular. Mezcle el azúcar glas con la fécula de maíz y espolvoréelos.



Ranitas



Rinde 5 piezas

- 1 **receta** de malvavisco mixto con sabor al gusto (ver pág. 12)
- **Colorantes** líquidos verde y negro
- ½ **receta** de glas royal (ver pág. 5)

Material:

- 1 **charola** de lámina de 20 x 30 cm, engrasada con mantequilla vegetal y espolvoreada con fécula de maíz
- 2 **cortadores** circulares, uno mediano y otro pequeño
- 1 **cortador** mediano en forma ovoide
- **Encendedor**
- **Palitos** para brocheta
- 2 **cuadros** medianos de papel encerado

1. Vierta el malvavisco en la charola y deje enfriar durante 4 horas o hasta que esté firme al tacto; desmolde la placa y corte 5 círculos medianos, 10 pequeños y 10 ovoides.

2. Caliente un extremo de dos círculos pequeños y adhiéralos juntos a uno grande para que sean los ojos. Haga lo mismo con dos ovoides y péguelos en el extremo contrario para que sean las patas.

3. Siga el mismo procedimiento para las demás piezas, enseguida insérteles un palito para brocheta evitando ejercer demasiada presión.

4. Separe 1/3 parte del glas royal y pinte el resto de negro. Forme dos cornetes con el papel encerado, llene uno con cada color y corte la punta, con negro contornee la boca y las piezas de las ranitas; con blanco, haga un círculo para simular los ojos y detállelos con un punto negro, deje secar.

Caritas



Rinde 18 a 20 piezas

- 1 receta de malvavisco mixto con sabor al gusto (ver pág. 12)
- Colorantes (líquidos rosa, anaranjado y negro)
- ½ receta de glas royal (ver pág. 5)

Material:

- 2 charolas de lámina de 20 x 30 cm, engrasadas con manteca vegetal y espolvoreadas con fécula de maíz
- 1 cortador mediano circular
- Palitos para paleta
- Cuchillo liso
- 2 cuadros medianos de papel encerado
- Encendedor



1. Una vez preparada la receta de malvavisco, separe 1/3 parte y píntela de anaranjado, viértala en una charola y deje enfriar. Pinte el demás malvavisco de rosa, vacíe en la otra charola y deje enfriar (40 minutos aprox.).

2. Desmolde el malvavisco rosa y corte la mayor cantidad posible de círculos. Haga lo mismo con el malvavisco anaranjado, corte los círculos a la mitad y realice cortes en la parte recta para simular el fleco.

3. Inserte un círculo en cada palito, con el encendedor, caliente el extremo superior y coloque encima un medio círculo (presione suavemente para adherirlo), éste será el cabello.

4. Divida la receta de glas en dos porciones, pinte una de rosa y otra de negro. Forme dos cornetes con el papel encerado y llene cada uno con un glas distinto, corte la punta y simule los ojos y la boca, deje secar.



Rinde 6 a 8 piezas

- 1 receta de malvavisco mixto con sabor al gusto (ver pág. 12)

500 g de cobertura de chocolate semiamargo

40 g de manteca de cacao

- Gomas y dulces pequeños, los necesarios

Material

- 1 charola de lámina de 20 x 30 cm, engrasada con manteca vegetal y espolvoreada con fécula de maíz

- 1 cortador mediano en forma de huevo

- Palitos para paleta

1. Vierta el malvavisco en la charola y deje secar durante 4 horas o hasta que esté firme al tacto.

2. Desmolde la placa y corte la mayor cantidad de huevos posible.

3. Inserte un palito en cada uno. Tempere el chocolate como se indica en la página 5, cubra una paleta y escurra el exceso.

4. Forme la carita con las gomas y los dulces, deje secar la paleta sobre una charola con papel encerado o parada. Haga lo mismo con las demás paletas.

Negritos





Rinde 32 piezas

- 1 receta de malvavisco mixto con sabor cereza (ver pág. 12)
- 120 g de cerezas en almíbar, escurridas y picadas
- 120 g de nuez troceada
- 500 g de cobertura de chocolate semiamargo
- 40 g de manteca de cacao

Material:

- 1 charola de lámina de 20 x 30 cm, engrasada con manteca vegetal y espolvoreada con fécula de maíz



Malva

Cereza y nuez



1. Mezcle el malvavisco con las cerezas y la nuez. Vierta en la charola y deje secar durante 5 horas o hasta que esté firme al tacto.

2. Desmolde la placa y corte cuadros de 4 cm aprox. (los cortes no quedarán perfectamente lisos debido a la cereza y la nuez), resérvelos durante una hora.

3. Tempere el chocolate como se indica en la pág. 5, cubra los cuadros con el mismo y refrigere por 5 minutos o hasta que el chocolate se endurezca.

Pastel



Rinde 20 porciones

- 1 **caja** de harina para preparar pastel de chocolate (además de los ingredientes adicionales para elaborar el pastel según la marca)
- 1 **receta** de malvavisco mixto con sabor cereza y colorante rosa (ver pág. 12)
- **Chispas** de chocolate, al gusto
- 1 **molde** circular de aluminio, de 3 L de capacidad

1. **Elabore** la harina para pastel siguiendo las indicaciones del empaque; vierta en el molde y hornee. Deje enfriar y desmolde.

2. **Deje** que el malvavisco se enfríe lo suficiente para evitar que se escurra demasiado y cubra perfectamente el pastel.

3. **Antes** de que se seque, esparza las chispas de chocolate y deje secar hasta que el malvavisco esté firme al tacto.





Malvacoco

Rinde 20 porciones

- 1 **receta** de malvavisco mixto con sabor coco (ver pág. 12)
- 2 **tazas** de coco rallado y tostado ligeramente
- 1 **charola** de lámina de 20 x 30 cm, engrasada con manteca vegetal y espolvoreada con fécula de maíz

1. **Distribuya** la mitad del coco en la charola, vierta el malvavisco y mueva la charola para que la superficie se empareje.

2. **Encima** espolvoree el coco restante y deje secar durante 4 horas aprox. o hasta que el malvavisco esté firme al tacto.

3. **Despegue** poco a poco la placa de malvavisco hasta desmoldarla por completo y corte rectángulos al tamaño deseado.





¿Qué hacer con los sobrantes de malvavisco?

Al realizar la técnica de recorte de malvavisco casi siempre se genera sobrante del mismo, sin embargo, puede aprovecharlo de diversas formas, por ejemplo:

- Mezclarlo con fruta o gelatina y un poco de yogur.

- Cortarlo en trozos pequeños y mezclarlos con un poco de chocolate fundido, formar barras y dejarlas secar.
- Trocearlo y agregarlo al cereal.
- Incluso también puede realizar unas crujientes esferas de cereal.

Esferas de cereal



Se elaboran con cualquier tipo de recorte de malvavisco, le sugerimos un tanto de cereal por dos tantos de malvavisco.

1. Funda el recorte de malvavisco en baño maría o en el horno de microondas, agregue el cereal y mezcle en forma envolvente.

2. Deje enfriar hasta que pueda manipular la mezcla. Unte sus manos con manteca vegetal o aceite, tome una porción y forme bolas al tamaño deseado; déjelas secar.



¿Cómo conservar los malvaviscos?

Para que las paletas con malvavisco no se endurezcan es recomendable guardarlas en bolsitas de celofán un poco amplias para que no se compriman. En caso de que los malvaviscos no tengan palito, colóquelos en un recipiente de plástico con tapa hermética o en una bolsa de plástico cerrada y consérvelos en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, de esta manera se mantendrán esponjados y suaves hasta por 3 meses.

